



NOTA DE PRENSA EVENTO ALASKA SEAFOOD EN EL RESTAURANTE WATATSUMI

Barcelona, 21 de septiembre del 2011.- El pasado lunes 19 de septiembre, Alaska Seafood celebró en el restaurante **Watatsumi** de Barcelona un evento (organizado por Abstoss World Gastronomy) donde el Chef Ángel Camacho, uno de los primeros cocineros españoles en especializarse en cocina japonesa en Barcelona, demostró técnicas de “cómo cortar” el **bacalao negro** y el **salmón salvaje** de Alaska, para su uso en la cocina japonesa.

A continuación, Chef Camacho ofreció una degustación de: **bacalao negro** de Alaska con salsa de sésamo y brotes - Nigiris de **salmón rojo salvaje** de Alaska - Makis de **ikura (huevas) de salmón salvaje** de Alaska - Temakis de **salmón rojo salvaje ahumado** de Alaska - Ensalada de micro-vegetales con salmón salvaje ahumado de Alaska - Tiras de **salmón real salvaje ahumado** de Alaska, todos acompañados de unas cañas frescas **Kirin**.

Entre los más de 100 invitados que asistieron, pudimos contar con la presencia del Cónsul General de los Estados Unidos en Barcelona, Gregory Crouch y con algunos prestigiosos chefs de los mejores restaurantes de la escena catalana, entre ellos Mey Hofmann, Jean Louis Neichel, Toni Sala, y representación de otros restaurantes como Dos Palillos, Lasarte, L'Aliança d'Anglès, Drolma... además de otros numerosos chefs de restaurantes, hoteles 5* y de diversos restaurantes japoneses.

Las empresas distribuidoras de productos de mar de Alaska, **Wild Alaska Salmon** (Raimon Moreu), **Benfumat** (Félix Guarnido), **Cominport** (Paco Rodríguez) y **Peixos de Palamòs** (Octavi Obiol) juntos con **Koppert Cress** colaboraron gentilmente aportando los productos utilizados en la degustación y demostración.

El restaurante **Watatsumi**, es uno de los más recientes de cocina japonesa en Barcelona. Su situación privilegiada en la terraza del centro comercial de Las Arenas domina Montjuic y ofrece unas vistas increíbles de Barcelona.

Acerca de Alaska Seafood

El Instituto de Marketing de los Productos de Mar de Alaska (ASMI) es una asociación del Estado de Alaska y la industria pesquera de Alaska.

Durante más de 50 años, Alaska se ha dedicado a la pesca sostenible. Es tan esencial para su forma de vida que su Constitución tiene un mandato que “los peces... han de ser usados, desarrollados y mantenidos en el principio de rendimiento sostenible”. Más gente trabaja en la industria pesquera en Alaska que en ninguna otra industria del sector privado. Como resultado, Alaska entiende la necesidad de proteger la pesca y el medio ambiente para generaciones futuras.

Para obtener más información, por favor visite www.alaskaseafood-spain.com ó póngase en contacto con: David McClellan, Director Regional de ASMI: dmcclellan@alaskaseafood.org

Para material fotográfico y/o audiovisual, por favor contacte con Rebecca Watson de Abstoss World Gastronomy: rebecca@abstoss.net ó 690 620 904.